

# Cabernet blanc 2022



## TERROIR

Das Wesen des Weines spiegelt die Boden- und Klimaverhältnisse des nord-östlichen Weinviertels rund um das Gebiet bei Falkenstein & Poysdorf wider. In der tschechischen Grenzregion liegt Stützenhofen, etwa 60 Kilometer von Hagenbrunn entfernt.

<https://www.riedenkarten.at/202469/pampich>

Das Klima ist durchaus kühler, die Böden werden von tiefgründigem Lehm, Löss sowie einem hohem Kalkgehalt geprägt. Cabernet Blanc gehört zu den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten und zeigt eine hohe Resistenz gegen Mehltau. In seiner Aromatik ist diese PIWI-Sorte dem Sauvignon Blanc ähnlich.

Seit 2021 ist der Betrieb biozertifiziert. Wichtige Gegenstrategie für neue Schädlinge und Trockenheit sind die Förderung der Biodiversität und die Erhöhung der Artenvielfalt.

## VEGETATIONSVERLAUF 2022

normale Blütezeit | heißer-trockener Sommer | Niederschläge im Spätsommer, gutes Lesewetter | Lesestart Anfang September bis Mitte Oktober

---

## WEINBESCHREIBUNG

Zeigt ausgeprägte Noten an Stachelbeere und weiße Ribiseln, insgesamt wirkt dieser Wein überaus saftig, würzig und harmonisch.

---

## SPEISENBEGLEITUNG

Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der gut zu Aufläufen, Raclette/Fondue, Gebackenes von Fleisch und Gemüse, Spargel mit Sauce hollandaise passt.



**HERKUNFTSBEZEICHNUNG:**  
Österreich

**REBSORTE:** Cabernet Blanc

**QUALITÄTSSTUFE:**  
Rebsortenwein

**BIO-KONTROLLSTELLE:**  
Austria Bio Garantie (EU-Bio)

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5 %vol.

**SÄURE:** 5,8 g/l

**RESTZUCKER:** 2,7 g/l

**TRINKREIFE:** 2023-2027

**VERARBEITUNG:**  
Lese Anfang Oktober bei 18° KMW, schonende Pressung, kontrollierte Vergärung im Stahltank bei 20°C, Ausbau auf der Feinhefe bis Anfang März.

# Cabernet blanc 2022



## TERROIR

The nature of the wine reflects the soil and climate conditions of the north-eastern Weinviertel around the area of Falkenstein & Poysdorf. Stützenhofen <https://www.riedenkarten.at/202469/pampich> is located at the Czeck border, about 60 kilometers north from Hagenbrunn. The climate is quite cool, the soil is characterized by limestone and deep loam and loess. In terms of its aroma, this PIWI variety is similar to Sauvignon Blanc.

The wine estate has been organically certified since 2021. An important counter-strategy for new pests and drought is the promotion of biodiversity and the increase in species diversity.

## VEGETATION COURSE 2022

normal flowering time | hot-dry summer | Precipitation in late summer, good harvest-weather | Harvest start in the first week of September till middle of October

## TASTING NOTES

Shows pronounced notes of gooseberries and white currants, overall this wine is extremely juicy, spicy and harmonious.

## FOOD PAIRING

A versatile food companion that goes well with casseroles, raclette / fondue, baked meat and vegetables, asparagus with hollandaise sauce.



**ORIGIN:** Austria

**VARIETY:** Cabernet Blanc

**QUALITY LEVEL:**  
Varietal wine

**ORGANIC CONTROLL  
INSTITUTE:** Austria Bio Garantie  
(EU-Organic)

**ALCOHOL CONTENT:** 12.5 %vol.

**ACIDITY:** 6.2 g/l

**RESIDUAL SUGAR:** 5.8 g/l

**DRINKING AGE:** 2023-2027

**PROCESSING:**  
Harvest in the begin of october with 18°KMW, pressing together, controlled at 20°C fermentation in stainless steel tank, maturing on the deposit of lees until begin of March.